



DATI TECNICI

Denominazione: IGT Salento

Vitigni: 60% Primitivo, 40% Susumaniello

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: Primitivo - 20 anni; Susumaniello - 12 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Produzione annua: 40.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2012

Vendemmia: raccolta manuale. Primitivo - IV settimana di agosto; Susumaniello - III settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 15 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino intenso.

Profumo: all'olfatto intreccio sentori fruttati e speziati, avvolti da un manto balsamico. Ribes, mora di rovo, noce moscata e tabacco dolce.

Gusto: assaggio di grande soddisfazione, vellutato ed avvolgente, pervaso da freschezza e da una trama tannica scalpitante, capace di evoluzione. Chiude con ricordi di macchia mediterranea.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Da provare con grigliate di carne, primi saporiti e selvaggina da piuma.

Temperatura di servizio 17 – 18° C.